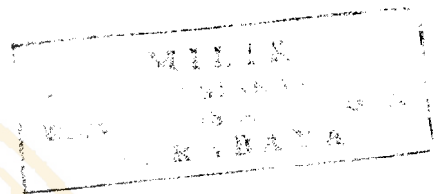


**PELAKSANAAN *INVENTORY CONTROL* BAHAN MAKANAN  
DI HOTEL MAJAPAHIT MANDARIN ORIENTAL SURABAYA**

**(STUDI DESKRIPTIF TENTANG PENINGKATAN COST OF FOOD CONSUMED  
DITINJAU DARI PELAKSANAAN INVENTORY CONTROL)**

**TUGAS AKHIR**



**OLEH :**

**TRI JATI PRASETYO**

**NIM : 079710324-S**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III ILMU PARIWISATA  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS AIRLANGGA  
S U R A B A Y A**

**2001**

# **PELAKSANAAN *INVENTORY CONTROL* BAHAN MAKANAN DI HOTEL MAJAPAHIT MANDARIN ORIENTAL SURABAYA**

**(STUDI DESKRIPTIF TENTANG PENINGKATAN COST OF FOOD CONSUMED  
DITINJAU DARI PELAKSANAAN INVENTORY CONTROL)**

## **TUGAS AKHIR**

**Sebagai Syarat Untuk Menempuh Gelar Ahli Madya  
Pada Program Studi D-3 Pariwisata  
Universitas Airlangga Surabaya**



**OLEH :**

**TRI JATI PRASETJO**

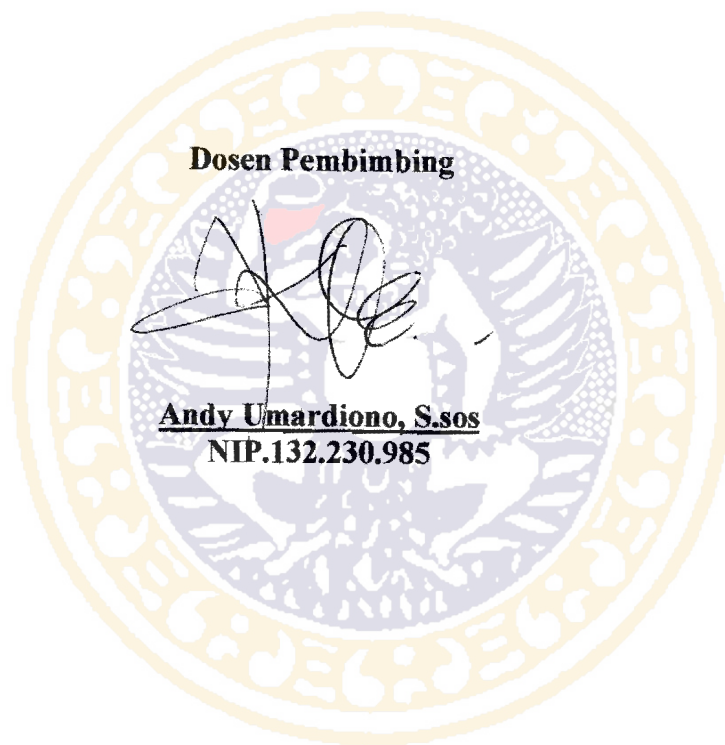
**NIM : 079710324-S**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III ILMU PARIWISATA  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS AIRLANGGA  
S U R A B A Y A**

**2001**

## LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir ini disetujui guna diujikan dalam  
Seminar pada tanggal 21 Mei 2001



## LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Akhir ini telah dipertahankan dihadapan panitia penguji  
Pada tanggal 25 Mei 2001

**Penguji I**



**Andy Umardiono, S.sos**  
**NIP.132.230.985**

**Penguji II**



**M. Nurdin Razak, S.sos**  
**NIP. 132.230.972**

## ABSTRAKSI

Salah satu kekayaan yang dimiliki hotel adalah *inventory*, termasuk di dalamnya adalah bahan makanan. Untuk itu, kekayaan ini harus dijaga keberadaannya agar tidak hilang, rusak atau terbuang, karena kehilangan kekayaan ini tanpa kegunaan yang dapat memberikan keuntungan yang berarti bagi hotel berarti merupakan pemborosan dan akan menimbulkan tambahan beban biaya.

Salah satu biaya yang ada dalam kegiatan operasional hotel adalah *cost of food consumed*, yang merupakan perwujudan beban dari setiap bahan makanan yang dikeluarkan hotel untuk dijual. Jika biaya ini tinggi, maka beban yang ditanggung oleh pihak hotel semakin tinggi dan itu berarti akan mengurangi keuntungan yang diperoleh. Hal tersebut disebabkan *cost of food consumed* merupakan salah satu faktor untuk penghitungan *food cost*. Bertambahnya salah satu faktor mengakibatkan keuntungan yang semestinya diperoleh hotel akan berkurang.

Setiap bahan makanan yang dikeluarkan oleh *general store* maupun dari dapur utama dan *outlets* lainnya, diharapkan dapat mendatangkan pendapatan dan keuntungan bagi hotel, namun harapan ini tidak selalu terwujud. Dalam kenyataannya, tidak semua bahan makanan yang keluar dari gudang mendatangkan pendapatan bagi hotel yaitu jika keluarnya bahan makanan tersebut karena hilang, rusak atau terbuang. Agar tidak terjadi barang hilang dan rusak, maka diperlukan pelaksanaan *inventory control* yang baik.

Fungsi *inventory control* adalah meminimalkan peningkatan biaya yang tidak perlu atas bahan makanan yang siap digunakan dalam kegiatan operasional hotel. Jika *inventory control* tidak berjalan sebagaimana mestinya, maka akan mengakibatkan tingginya *cost of food consumed*.

Metode yang dipakai dalam penelitian ini adalah kualitatif. Hasil penelitian yang telah dilakukan di Hotel Majapahit menunjukkan bahwa *pelaksanaan inventory control* yang dilaksanakan berjalan kurang baik. Hal tersebut terbukti dengan adanya selisih antara *physical inventory* dan *perpetual inventory* yang terkadang melebihi batas ideal maupun batas toleransi, baik secara teori maupun menurut pihak manajemen hotel.

Selisih tersebut tetap dihitung dalam *cost of food consumed*, sehingga *cost of food consumed* bertambah yang pada akhirnya akan mengurangi keuntungan yang diterima hotel.